Petra_182626 13-08-2012 19:43 Pagina 1

PETRA

Instructions for use
Mode d'emploi
Anleitung
Istruzioni d'uso

TYPE 182626 CLASSIC FAMILY CASTEL 3L

Petra_182626 13-08-2012 19:43 Pagina 2

Petra_182626 13-08-2012 19:43 Pagina 3

UK **Instructions for use** 4

F **Mode d'emploi** 7

D **Anleitung** 10

I **Istruzioni d'uso** 13

Petra_182626 13-08-2012 19:43 Pagina 4

BEFORE USING

Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Only connect this appliance to an earthed socket. Before use, remove the packaging and wash the accessories and pan in warm water. Dry well before using. Ensure that all electrical parts remain completely dry. The Petra fryer comes complete with adjustable thermostat and indicator light. The indicator light goes on when the fryer is heating up. As soon as it goes off, the set temperature has been reached. The 'open' frying system means you get the same professional results you'd expect from a restaurant and also makes cleaning a breeze.

OPERATING THE FRYER

This type of fryer is only suitable for use with oil or liquid fat, and not for solid fat. Using solid fat entails the risk of trapping water in the fat which will cause it to spatter violently when heated up. Also ensure that the oil/fat is not contaminated with water, for example from frozen products, as this will cause excessive spattering.

- Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance. Never pour any other liquids, such as water, into the pan.
- Place the fryer on a dry, sturdy surface. As the fryer heats up during cooking, make sure it is not too close to any other objects.
- Open the lid of the fryer.
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results, we advise against mixing different types of oil.
- Select the temperature for the item you wish to fry. Consult the temperature table for information on this.
- Use the handle to place the basket in the deep fryer.
- Place the food to be fried in the basket. Ensure that the ingredients to be fried are taken out of the freezer well in advance so that there is no ice left on them. For best results, the food should be dry before being placed in the basket.
- Immerse the basket slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly and place the lid back onto the fryer.
- The light will go out when the desired temperature has been reached. Always wait until the fryer reaches the set temperature. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The indicator light will also go on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan so that the oil can drip off.
- After use, always pull the plug from the socket.
- Once the deep fryer has totally cooled off, you can put the fryer away. Store the deep fryer, with the lid closed, in a dry and dark place. You can leave the oil and the basket in the deep fryer.

FRYING TIPS

- Shake frozen products above the sink to remove excess ice.
- When fresh chips are used: dry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil.
- Fry the chips in two turns: First time (blanch) 5 to 10 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.

MAXIMUM PRODUCT QUANTITY

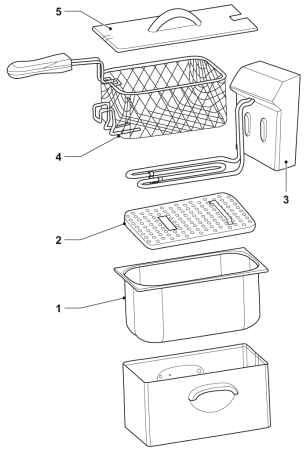
TYPE	Litres	max gr	max gr
182626	3L	900g	600g
182726	3L	900g	600g

FRYING TABLE

DISH	FRYING TEMPERATURE
Pre-fry chips	170 °C
Final fry chips	175 °C
Parmesan fondue	170 °C
Cheese croquettes	170 °C
Meat/fish/potato croquettes	175 °C
Fish	170 °C
Fish fingers	180 °C
Cheese fritter	180 °C
Doughnut balls	175 °C
Frozen sausage	190 °C
Chicken	170 °C
Prawn fritter	180 °C

To minimise the development of acrylamide, do not fry products with a high starch content, such as potato and cereal products, at a temperature higher than 175 °C.

SAFETY FILTER FOR DEEP FRYERS



The deep fryer has a 'cold zone' at the bottom of the appliance. The 'cold zone' is a zone where larger food particles sink and the lower temperature keeps them from being burnt by the oil or the liquid fat. Deep fryers with a 'cold zone' have many advantages, but also require special attention. Deep fryers with a 'cold zone' are sensitive to water as the heating element is immersed in oil or liquid fat. Water can get in touch with the oil or the liquid fat due to various causes:
- Most food, especially potatoes, naturally contains water.
- Condensation of hot steam.
- Ice particles in frozen food.
- Food is washed but not dried thoroughly before use.
- The removable pan is not dried thoroughly after cleaning.
- The wrong type of oil or liquid fat is used.

The manual contains instructions to prevent water from getting in touch with the oil or the liquid fat. If water gets in touch with the oil or the liquid fat, the substance may start to splash, effervesce or overflow excessively. In order to optimise the deep fryers, Petra has developed a special safety filter which further decreases the temperature of the 'cold zone' and distributes water particles more effectively. The safety filter prevents the substance from splashing, effervescing or overflowing.

CAUTION!
- Regularly change the oil or the liquid fat.
- Regularly clean the safety filter. Make sure that the openings in the safety filter are not blocked.

• Place the removable pan (1) into the appliance.
• Place the safety filter (2) onto the bottom of the removable pan (1).
• Mount the electronic control unit (3) to the appliance.
• Place the basket (4) into the removable pan (1).
• Place the lid (5) onto the appliance.

CHANGING THE OIL
Make sure the fryer and the oil or fat have cooled down bef ore changing the oil or fat (remove the plug from the socket). Change the oil regularly. This is particularly necessary when the oil or fat goes dark or the smell changes. Always change the oil after every 10 frying sessions. Change the oil in one go. Never mix old and new oil. Used oil is harmful to the environment. Do not dispose of it with your normal rubbish but follow the guidelines issued by the local authorities.

CLEANING AND MAINTENANCE

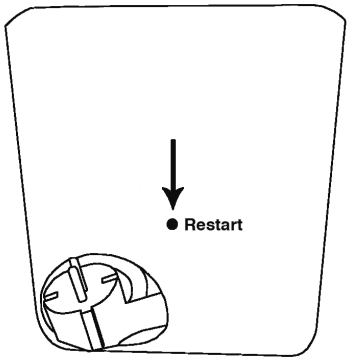
Never immerse the appliance in water! Remove the plug from the socket.

- All the non-electrical parts can be washed in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing.
- We do not recommend that you wash the parts in the dishwasher.
- Clean both inside and outside the fryer regularly.
- Regularly clean the outside of the fryer with a damp cloth and dry it with a soft, clean towel.
- Do not use abrasive detergents.
- When replacing the oil, you can also clean the inside of the fryer. Empty the fryer and first clean the inside with a paper towel and then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Then wipe the inside with a damp cloth and allow it to dry.

PETRA TIPS

- While heating up and frying, do not keep the lid on the appliance to prevent condensation.
- Always place the fryer on a stable surface and keep flammable materials away.
- Do not place the fryer on or near a switched-on hot plate.
- Before you use the fryer it must be filled with the required amount of fat or oil. Never use the fryer without oil or fat as this will break the appliance.
- Never move the appliance during use. The oil becomes hot and you can burn yourself. Wait until the oil has cooled down before moving the fryer.
- Never immerse the appliance in water!
- Do not leave the appliance unattended while in use. Close supervision is necessary when the fryer is used near children.
- Do not use the appliance if the cord is damaged. Send it to our service department to minimise any risk. With this type of appliance, a damaged cord should only be replaced by our service department using special tools.
- Make sure the thin pipes running along the heating element are not damaged (do not dent or bend).
- The electrical part comes complete with a safety switch which ensures that the heating element can only operate when the element is correctly positioned in the pan.
- Never use previously defrosted and subsequently refrozen products. These contain a lot of water which will cause excessive spattering.
- This appliance is intended to be used indoors only, for instance in household and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.
- Do not immerse the basket handle in the hot oil as the plastic will melt and contaminate the oil. If this happens by accident, please do not use the oil but replace it before reusing the appliance.

In the case of overheating, the pan will switch off automatically. This safety mechanism can be found on the bottom of the electrical part. If its switches off, it can be reactivated by pressing in the button with a long pointed object. The button is situated deep behind the hole and you should use the restart pin supplied. First remove the plug from the socket.



U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE
GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or ⏚ and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

Petra_182626 13-08-2012 19:43 Pagina 7

AVANT L'EMPLOI

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi que vous conserverez soigneusement afin de pouvoir vous y reporter en cas de besoin. Raccordez l'appareil uniquement à une prise de terre.
Déballer l'appareil et laver les accessoires et l'intérieur à l'eau chaude avant la première utilisation. Les sécher soigneusement avant l'usage. Veiller à ne pas mouiller les pièces électriques.
La friteuse Petra est équipée d'un thermostat réglable et d'un voyant lumineux. Le voyant s'allume lorsque l'appareil chauffe. Dès que la température programmée est atteinte, le voyant s'éteint. Le système de friteuse « ouverte » donne des résultats comparables aux utilisations professionnelles en cafétéria par exemple et permet de surcroît de nettoyer facilement l'appareil.

DESCRIPTION DE LA FRITEUSE

Ce type de friteuse doit uniquement être utilisé avec de l'huile ou de la graisse liquide mais pas avec de la graisse solide ! De l'eau pourrait en effet s'accumuler dans la graisse solide qui risquerait alors de gicler avec violence en chauffant. Veillez également à ne pas polluer l'huile ou la graisse avec de l'eau provenant de produits surgelés par exemple, car cela ferait gicler l'huile de façon excessive.

- Ne jamais allumer la friteuse sans huile ou graisse car cela détériorerait l'appareil. Ne jamais mettre 'autres substances (liquides) dans la cuve.
- Posez la friteuse sur une surface stable et sèche. Ne pas poser d'autres ustensiles près de la friteuse car celle-ci devient très chaude.
- Ouvrez le couvercle de la friteuse.
- Remplissez la friteuse avec la quantité souhaitée de graisse ou d'huile végétale. Veiller à ne pas remplir plus que le niveau maximum ni moins que le niveau minimum indiqué à l'intérieur de la cuve. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est déconseillé de mélanger différentes sortes d'huiles.
- Sélectionnez la température appropriée aux ingrédients que vous désirez faire frire. Consultez pour cela le tableau des températures.
- Utilisez la poignée pour placer le panier dans la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Vous obtiendrez un résultat optimal si les aliments placés dans le panier sont secs.
- Plongez lentement le panier dans l'huile pour éviter un fort bouillonnement du liquide.
- Le témoin lumineux s'éteint quand la température sélectionnée est atteinte. Toujours attendre que la température sélectionnée soit atteinte. Appuyez fréquemment sur le bouton du thermostat pour maintenir l' huile à la température souhaitée. Le témoin lumineux s'allumera et s'éteindra en conséquence.
- Relevez le panier lorsque le temps de friture est écoulé et suspendez-le au crochet dans la cuve pour que l'huile puisse s'égoutter.
- Débranchez l'appareil.
- Quand la friteuse a bien refroidi, vous pouvez ranger l'appareil. Rangez l'appareil, avec le couvercle fermé, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Vous pouvez laisser l'huile et le panier dans la friteuse.

CONSEILS DE FRITURE

- Secouez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour enlever les restes de glace éventuels.
- Si vous faites des frites avec des pommes de terre fraîches : séchez les frites après les avoir lavées pour éviter la présence d'eau dans l'huile.
- Faites frire les frites en 2 fois. Première friture (pré-cuisson) 5 à 10 minutes à 170°C. Deuxième friture (cuisson) 2 à 4 minutes à 175°C. Laissez bien égoutter

QUANTITÉ D'ALIMENT MAXIMUM

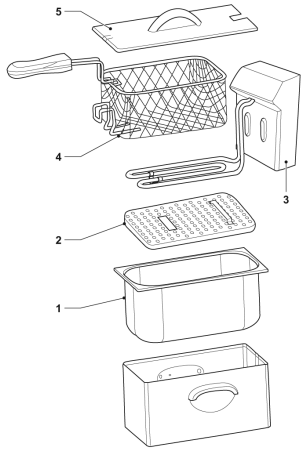
TYPE	Litres	max gr	max gr
182626	3L	900g	600g
182726	3L	900g	600g

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	TEMPERATURE DE CUISSON
Frites (pré-cuisson)	170 °C
Frites (cuisson)	175 °C
Fondue au parmesan	170 °C
Croquettes au fromage	170 °C
Viande / poisson / croquettes de pommes de terre	175 °C
Poisson	170 °C
Bâtonnets de poisson	180 °C
Beignet au fromage	180 °C
Beignets	175 °C
Saucisses à la hollandaise	190 °C
Poulet	170 °C
Beignet de crevettes	180 °C

Pour réduire au maximum la teneur en acrylamide, ne pas faire frire les produits contenant une grande quantité de fécule (les pommes de terre et les céréales principalement), à une température supérieure à 175°C.

FILTRE DE SÉCURITÉ POUR LES FRITEUSES



Le fond de la friteuse comporte une 'zone froide'. Dans la 'zone froide', les particules d'aliments les plus grandes coulent et la température inférieure les empêchent de brûler dans l'huile ou la graisse liquide. Les friteuses comportant une 'zone froide' présentent divers avantages mais requièrent également un surcroît d'attention. Les friteuses comportant une 'zone froide'sont sensibles à l'humidité car l'élément chauffant est plongé dans l'huile ou la graisse liquide. De l'eau peut entrer en contact avec l'huile ou la graisse liquide pour diverses raisons :

- La plupart des aliments, spécialement les pommes de terre, contiennent naturellement de l'eau.
- Condensation de vapeur chaude.
- Particules de glace sur les aliments surgelés.
- Les aliments sont nettoyés mais pas suffisamment séchés avant utilisation.
- La cuve amovible n'est pas suffisamment séchée après le nettoyage.
- Un type d'huile ou de graisse liquide erroné est employé.

Le manuel contient des instructions permettant d'éviter le contact de l'eau avec l'huile ou la graisse liquide. Si l'eau entre en contact avec l'huile ou la graisse liquide, la substance peut provoquer des éclaboussures, entrer en effervescence ou déborder. Afin d'optimiser les friteuses, Petra a développé un filtre de sécurité spécial pour réduire encore la température de la 'zone froide' et distribuer plus efficacement les particules d'eau. Le filtre de sécurité empêche la substance de provoquer des éclaboussures, d'entrer en effervescence et de déborder.

ATTENTION !

- Changez régulièrement l'huile ou la graisse liquide.
- Nettoyez régulièrement le filtre de sécurité. Vérifiez que les ouvertures du filtre de sécurité ne sont pas bouchées.

• Placez la cuve amovible (1) dans l'appareil.
• Placez le filtre de sécurité (2) au fond de la cuve amovible (1).
• Montez l'unité de commande électronique (3) dans l'appareil.
• Placez le panier (4) dans la cuve amovible (1).
• Placez le couvercle (5) sur l'appareil.

POUR CHANGER L'HUILE

Attendez que la friteuse et l'huile aient complètement refroidi avant de changer l'huile. Changez l'huile régulièrement. Il est essentiel de remplacer l'huile lorsqu'elle devient sombre ou change d'odeur. Dans tous les cas, il faut changer l'huile après dix fritures. Changer toute l'huile en une fois. Ne mélangez pas de l'huile fraîche avec de l'huile qui a déjà servi. L'huile de friture est polluante pour l'environnement. Ne la jetez donc jamais directement à l'égout mais respectez les consignes locales en vigueur pour l'élimination des déchets.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

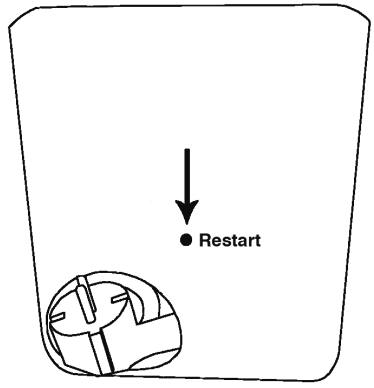
Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ! Débrancher l'appareil de la prise de courant.

- Toutes les pièces, sauf la partie électrique, se nettoient à l'eau savonneuse. Séchez-les soigneusement avant de les réutiliser.
- Il est déconseillé de laver les pièces au lave-vaisselle.
- Nettoyez fréquemment l'intérieur et l'extérieur de la friteuse.
- Nettoyez la partie extérieure de la friteuse avec un chiffon humide et séchez-la avec un chiffon propre et doux.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs.
- Lorsque vous remplacez l'huile, vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la friteuse. Videz la friteuse et nettoyez l'intérieur d'abord avec un papier essuie-tout puis avec un chiffon que vous avez plongé dans de l'eau savonneuse. Essuyez ensuite l'intérieur avec un chiffon humide et laissez sécher.

CONSEILS DE PETRA

- Ne mettez pas le couvercle sur la friteuse pendant que l'huile chauffe et pendant la cuisson afin d'éviter la condensation
- Placez toujours la friteuse sur un support solide et veillez à ce qu'elle ne se trouve pas à proximité de matières inflammables.
- Veillez à ce que la friteuse se soit pas à proximité ou sur une plaque de cuisson allumée.
- Remplissez la friteuse avec la quantité d'huile ou de graisse nécessaire avant de l'utiliser. Ne jamais allumer la friteuse sans huile ou graisse car cela détériorerait l'appareil.
- Ne déplacez jamais la friteuse quand vous l'utilisez. L'huile est bouillante et peut causer des brûlures. Attendez que l'huile ait refroidi avant de déplacer la friteuse.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance ! Faites très attention quand vous l'utilisez à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil si son cordon est endommagé. Renvoyez-le à notre service après-vente pour éviter de l'endommager davantage. Sur ce type d'appareil, un cordon endommagé peut uniquement être remplacé par notre service après-vente à l'aide d'outils spéciaux.
- Veillez à ce que les fins tuyaux qui longent la résistance ne soient pas endommagés (ni tordus ni courbés).
- La partie électrique est pourvue d'un dispositif de sécurité qui fait en sorte que la résistance ne peut fonctionner que lorsqu'elle est en place correctement dans la friteuse.
- Ne jamais utiliser des produits congelés qui ont déjà été décongelés puis recongelés car ceux-ci contiennent une grande quantité d'eau qui pourrait gicler.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage à l'intérieur et à des utilisations dans des lieux tels que cuisines du personnel de magasins et de bureaux et autres lieux de travail, tels que fermes, hôtels, motels et autres types d'hébergements à l'usage des clients, comme dans les chambres d'hôtes etc.
- Cet appareil ne s'utilise pas avec une minuterie externe ni avec une commande a distance.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des handicapés physiques, sensoriels, mentaux ou moteurs, ou dénués d'expérience et de connaissance peut être dangereuse. Les personnes responsables de leur sécurité devront fournir des instructions explicites ou surveiller l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas immerger la poignée du panier dans l'huile chaude que le plastique va fondre et contaminer l'huile. Si cela se produit par accident, s'il vous plaît ne pas utiliser le pétrole, mais de le remplacer avant de les réutiliser l'appareil.

En cas de surchauffe, la protection thermique permet de déconnecter la friteuse. Ce dispositif de sécurité se trouve sous la partie électrique. Si la protection thermique est déconnectée, vous pouvez la remettre en route en appuyant sur le petit bouton à l'aide d'un objet pointu. Ce petit bouton est enfoncé profondément dans le trou, vous devrez donc utiliser la tige fournie. Débranchez toujours l'appareil de la prise avant !



VOR DEM GEBRAUCH

Diese Gebrauchsanweisung zuerst vollständig durchlesen und dann aufbewahren, um später bei Bedarf nochmals nachlesen zu können. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.
Vor Inbetriebnahme das Verpackungsmaterial entfernen und das Zubehör sowie den Innentopf mit warmem Wasser abwaschen. Vor dem Gebrauch gut abtrocknen. Darauf achten, dass die elektrischen Teile trocken bleiben.
Die Petra Friteuse ist mit einem regelbaren Thermostat und einem Kontrolllämpchen ausgestattet. Das leuchtet auf, wenn die Friteuse aufgeheizt wird. Das Lämpchen schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Das „offene" Friteusesystem erzielt professionelle Ergebnisse und lässt sich außerdem problemlos reinigen.

BEDIENUNG DER FRITEUSE

Dieser Friteusetyp ist ausschließlich für den Gebrauch mit Öl oder flüssigem Fett, und nicht für den Gebrauch mit festem Fett bestimmt. Bei der Verwendung von festem Fett kann im Fett Wasser eingeschlossen werden. Dadurch kann das heiße Fett beim Erhitzen mit viel Kraft herausspritzen. Darüber hinaus ist darauf zu achten, dass das Öl oder Fett nicht mit Wasser verunreinigt wird, beispielsweise von Tiefkühlprodukten, da ein zu starkes Herausspritzen die Folge ist.

- Die Friteuse nie einschalten, ohne vorher Öl in den Topf gegeben zu haben, da das Gerät sonst beschädigt wird. Auch keine anderen (flüssigen) Mittel wie Wasser in den Topf geben. Die Friteuse auf eine trockene und stabile Unterlage stellen. Da die Friteuse während des Gebrauchs heiß wird, ist darauf zu achten, dass sie nicht zu dicht neben anderen Gegenständen steht. Den Deckel der Friteuse öffnen.
- Die gewünschte Menge Öl oder Fett ins Gerät geben. Darauf achten, dass der innen im Gerät angegebene Mindeststand nicht unterschritten und der Höchststand nicht überschritten wird. Im Interesse eines optimalen Ergebnisses sollten nicht mehrere Ölsorten gleichzeitig verwendet werden. Die geeignete Temperatur für die jeweiligen Lebensmittel, die frittiert werden sollen, auswählen. Dabei die Temperaturtabelle berücksichtigen. Beim Einsetzen des Korbs in die Friteuse immer den Griff benutzen.
- Die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb legen. Das beste Ergebnis erzielt man, wenn die Lebensmittel trocken in den Korb gegeben werden.
- Den Korb langsam ins Fett tauchen, um starkes Sprudeln zu verhindern.
- Wenn das Kontrolllämpchen erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Immer warten, bis diese Temperatur erreicht ist. Um das Öl auf der eingestellten Temperatur zu halten, geht der Thermostat immer wieder an und aus. Auf Grund dessen leuchtet auch das Kontrolllämpchen auf und erlischt wieder.
- Wenn die Frittierzeit abgelaufen ist den Korb herausnehmen und an den Haken im Topf hängen, damit das Öl abtropfen kann.
- Immer den Netzstecker ziehen.
- Den Korb nach dem Gebrauch abspülen und gründlich abtrocknen.
- Wenn die Friteuse gut abgekühlt ist, kann das Gerät weggeräumt werden. Die Friteuse mit geschlossenem Deckel an einem trockenen und dunklen Platz aufbewahren. Öl und Korb können dann in der Friteuse belassen werden.

FRITTIERTIPPS

- Tiefkühlprodukte über der Spüle abschütteln, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Bei der Zubereitung von Pommes frites aus frischen Kartoffeln: Die Pommes frites nach dem Waschen abtrocknen, so dass kein Wasser ins Öl gelangt.
- Die Pommes frites zweimal frittieren. Erster Frittiergang (Vorfrittieren) 5 bis 10 Minuten bei 170 °C. Zweiter Frittiergang (Fertigfrittieren) 2 bis 4 Minuten bei 175 °C. Gut abtropfen lassen.

MAXIMALE PRODUKTMENGE

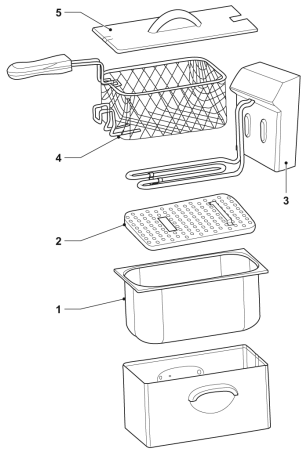
TYP	Liter	max. g	max. g
182626	3L	900g	600g
182726	3L	900g	600g

FRITTIERTABELLE

GERICHT	FRITTIERTEMPERATUR
Pommes frites vorfrittieren	170 °C
Pommes frites fertig frittieren	175 °C
Fondue Parmesan	170 °C
Käsekroketten	170 °C
Fleisch-/Fisch und Kartoffelkroketten	175 °C
Fisch	170 °C
Fischstäbchen	180 °C
Käsebeignet	180 °C
Krapfen	175 °C
Frikadellen	190 °C
Hähnchen	170 °C
Krabbenbeignet	180 °C

Um die Bildung von Acrylamide zu minimalisieren dürfen Produkte, die viel Stärke enthalten - hauptsächlich Kartoffel- und Getreideprodukte - bei einer Temperatur nicht heißer als 175 °C frittiert werden.

SICHERHEITSFILTER FÜR FRITTEUSEN



Die Fritteuse weist unten im Gerät eine 'Kaltzone' auf. Die 'Kaltzone' ist eine Zone, in der größere Speisepartikel versinken. Die niedrigere Temperatur sorgt dafür, dass diese Partikel nicht vom Öl oder Flüssigfett verbrannt werden. Fritteusen mit einer 'Kaltzone' haben viele Vorteile, bedürfen allerdings auch besonderer Aufmerksamkeit. Fritteusen mit einer 'Kaltzone' reagieren empfindlich auf Wasser, da das Heizelement in Öl oder Flüssigfett eingetaucht ist. Aus verschiedenen Gründen kann Wasser mit dem Öl oder Flüssigfett in Berührung kommen:

- Die meisten Speisen, besonders Kartoffeln, enthalten naturgemäß Wasser.
- Kondensation von heißem Dampf.
- Eispartikel in gefrorenem Lebensmittel.
- Die Speise wurde vor dem Gebrauch gewaschen aber nicht gründlich getrocknet.
- Die herausnehmbare Wanne wurde nach der Reinigung nicht gründlich getrocknet.
- Es wurde das falsche Öl oder Flüssigfett verwendet.

Das Handbuch enthält Anweisungen darüber, wie verhindert wird, dass Wasser mit dem Öl oder Flüssigfett in Berührung kommt. Falls Wasser mit dem Öl oder Flüssigfett in Berührung kommt, kann die Substanz spritzen, übersprudeln oder überlaufen. Um Fritteusen zu optimieren, hat Petra einen speziellen Sicherheitsfilter entwickelt, der die Temperatur der 'Kaltzone' weiter herabsetzt und Wasserpartikel wirksamer verteilt. Der Sicherheitsfilter verhindert, dass die Substanz verspritzt, übersprudelt oder überläuft.

VORSICHT!

- Wechseln Sie regelmäßig das Öl oder Flüssigfett.
- Reinigen Sie regelmäßig den Sicherheitsfilter. Vergewissern Sie sich, dass die Öffnungen im Sicherheitsfilter nicht verstopft sind.

• Setzen Sie die herausnehmbare Wanne (1) in das Gerät ein.
• Legen Sie den Sicherheitsfilter (2) auf den Boden der herausnehmbaren Wanne (1).
• Bringen Sie die elektronische Steuereinheit (3) am Gerät an.
• Setzen Sie den Korb (4) in die herausnehmbare Wanne (1) ein.
• Bringen Sie den Deckel (5) auf dem Gerät an.

ERNEUERN DES ÖLS

Darauf achten, dass Gerät und Öl vor dem Auswechseln des Öls gut abgekühlt sind (Stecker aus der Steckdose ziehen!). Das Öl regelmäßig erneuern. Dies ist ganz sicher nötig, wenn das Öl dunkel wird oder seinen Geruch verändert. Das Öl aber auf jeden Fall jeweils nach 10-maligem Frittieren auswechseln. Immer die gesamte Ölmenge erneuern. Kein neues mit altem Öl vermischen. Altöl belastet die Umwelt.
Das Öl daher nicht einfach in den Hausmüll geben, sondern gemäß den Richtlinien der Abfallverwertung des jeweiligen Wohnortes entsorgen.

REINIGUNG UND WARTUNG

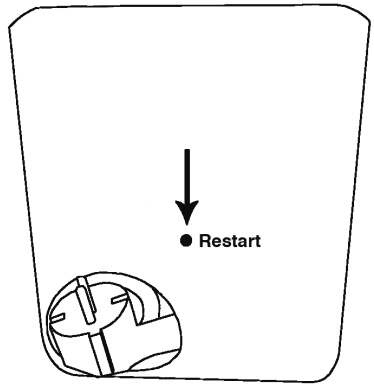
Das Gerät nie in Wasser tauchen! Den Netzstecker ziehen.

- Alle Teile außer dem elektrischen Teil können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Vor dem nächsten Gebrauch gut abtrocknen.
- Die Zubehörteile sollten nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Die Friteuse regelmäßig innen und außen reinigen.
- Die Friteuse außen mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen, sauberen Tuch abtrocknen.
- Keine Scheuermittel verwenden.
- Beim Erneuern des Öls kann gleich die Innenseite der Friteuse gereinigt werden. Das Gerät leeren und die Innenseite zunächst mit Küchenkrepp und dann mit einem nassen, in Seifenwasser getauchten Tuch reinigen. Die Innenseite anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen und gut trocknen lassen.

PETRA-TIPPS

- Die Friteuse nur auf eine stabile Unterlage stellen und darauf achten, dass sich keine brennbaren Materialien in der Nähe befinden.
- Die Friteuse darf nicht zu dicht neben einer eingeschalteten Herdplatte stehen.
- Vor Gebrauch muss die Friteuse mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge gefüllt sein. Die Friteuse nie ohne Öl oder Fett benutzen. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
- Die Friteuse während des Gebrauchs nicht an einen anderen Platz stellen. Das Öl wird heiß und es besteht Verbrennungsgefahr. Mit dem Umstellen warten, bis das Öl abgekühlt ist.
- Das Gerät nie in Wasser tauchen.
- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Friteuse in der Nähe von Kindern gebraucht wird, ist besondere Vorsicht geboten.
- Das Gerät nicht mehr verwenden, wenn das Gerät selbst oder das Kabel beschädigt ist. Ein defektes Gerät an unseren Kundendienst schicken. Ein beschädigtes Kabel kann bei diesem Gerät ausschließlich mit Spezialwerkzeug von unserem Kundendienst ausgetauscht werden.
- Darauf achten, dass die dünnen Leitungen entlang des Heizelements nicht beschädigt werden (nicht beulen oder beugen).
- Das elektrische Teil ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Dadurch funktioniert das Heizelement nur, wenn es ordnungsgemäß auf dem Topf steht.
- Während des Aufheizens und Frittierens den Deckel nicht auf das Gerät setzen, um Kondensbildung zu vermeiden.
- Nie bereits aufgetaute und anschließend wieder eingefrorene Tiefkühlprodukte verwenden. Diese enthalten viel Wasser, das übermäßiges Spritzen verursacht.
- Dieses Gerät darf ausschließlich zu Hause oder unter vergleichbaren Umständen verwendet werden, beispielsweise in Pausenräumen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen, auf Bauernhöfen, in Hotels, Motels oder anderen Unterkunftsmöglichkeiten, wie Bed & Breakfast.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Darauf achten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung dieses Gerätes durch Kinder oder Personen mit ein-geschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis kann Gefahren mit sich bringen. Diese Benutzer sind daher von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen in den Gebrauch einzuweisen oder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
- Tauchen Sie den Korb Griff in das heiße Öl als der Kunststoff schmilzt und verunreinigen das Öl. Wenn dies geschieht durch Zufall, nutzen Sie bitte nicht das Öl, sondern ersetzen Sie es vor der erneuten Verwendung des Gerätes.

Bei Überhitzung schaltet die thermische Sicherung den Topf aus. Diese Sicherung befindet sich auf der Rückseite des elektrischen Teils. Wenn die Sicherung ausgeschaltet ist, lässt sie sich durch das Eindrücken des Knopfes mit einem langen spitzen Gegenstand wieder einschalten. Dazu den mitgelieferten Reset-Stift benutzen. Der Knopf befindet sich ganz hinten im Loch. Zuerst den Stecker aus der Steckdose ziehen!



Petra_182626 13-08-2012 19:43 Pagina 13

PRIMA DELL'USO

Leggete attentamente queste istruzioni prima di utilizzate l'apparecchio. Conservate le istruzioni con cura per eventuali consultazioni future. Collegate l'apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa e terra. Rimuovete il materiale d'imballaggio e lavate gli accessori e la pentola interna con acqua calda prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Asciugate bene le parti lavate prima dell'uso. Assicurarsi che le parti elettriche rimangano asciutte.

La friggitrice Petra è dotata di termostato regolabile e spia luminosa. La spia luminosa si accende quando la friggitrice è in fase di riscaldamento. Quando la spia luminosa si spegne
indica che la temperatura impostata è stata raggiunta. Il sistema di frittura "aperto" permette di ottenere i risultati professionali tipici delle friggitorie, rendendo inoltre più facile la pulizia.

FUNZIONAMENTO DELLA FRIGGITRICE

Questo tipo di friggitrice è indicato esclusivamente per l'uso con olio o grasso per friggere liquido e non per l'uso con grasso solido. Utilizzando grasso in forma solida è possibile che molecole d'acqua vengano imprigionate nel grasso che tende così a schizzare con violenza quando viene riscaldato. Pertanto assicuratevi che l'olio/il grasso non vengano contaminati da acqua proveniente, per esempio, dagli alimenti surgelati.

- Non accendete mai la friggitrice senza olio, onde evitare di danneggiare l'apparecchio. Non introducete altri tipi di liquidi, come acqua, nella pentola.
- Posizionate la friggitrice su una superficie solida e asciutta. La friggitrice si riscalda durante l'uso, assicuratevi, pertanto, che non si trovi troppo vicino ad altri oggetti.
- Aprite il coperchio della friggitrice.
- Riempite l'apparecchio con la quantità desiderata di olio o grasso. Assicuratevi che il livello dell'olio o del grasso sia compreso tra i livelli minimo e massimo indicati all'interno dell'apparecchio. Al fine di ottenere risultati ottimali, si consiglia di non mescolare tra loro qualità diverse di olio.
- Scegliete la temperatura ideale per ciò che volete friggere. A tal fine, consultate la tabella di cottura.
- Utilizzate la maniglia per estrarre il cestello dalla friggitrice.
- Inserite gli alimenti da friggere nel cestello. Per un risultato ottimale, si consiglia di inserire alimenti asciutti nel cestello.
- Immergete lentamente il cestello per evitare che l'olio, o il grasso, ribollano eccessivamente.
- Quando la spia luminosa si spegne, indica che la temperatura impostata è stata raggiunta. Attendete sempre che l'apparecchio abbia raggiunto la temperatura impostata. Il termostato si accende e spegne continuamente per mantenere la temperatura impostata, causando il continuo accendersi e spegnersi della spia luminosa.
- Trascorso il tempo di cottura, sollevate il cestello ed agganciatelo all'apposito gancio situato all'interno della pentola, in modo da fare sgocciolare l'olio.
- Togliete la spina dalla presa di alimentazione.
- Quando la friggitrice si è raffreddata del tutto, potete riporre l'apparecchio. Riponete la friggitrice, con il coperchio chiuso, in un luogo buio e asciutto. Potete riporre l'apparecchio con l'olio ed il cestello al suo interno.

SUGGERIMENTI PER LA FRITTURA

- Eliminate il ghiaccio in eccesso dagli alimenti surgelati prima di immetterli nella friggitrice.
- Quando preparate le patatine dalle patate fresche, asciugate le patatine prima di introdurle nella friggitrice, onde evitare che l'acqua finisca nell'olio.
- Friggete le patatine in 2 fasi. la prima fase (pre-frittura) da 5 a 10 minuti a 170 gradi, la seconda fase (completamento della frittura) da 2 a 4 minuti a 175 gradi. Lasciate sgocciolare bene.

QUANTITÀ MASSIMA DI PRODOTTO

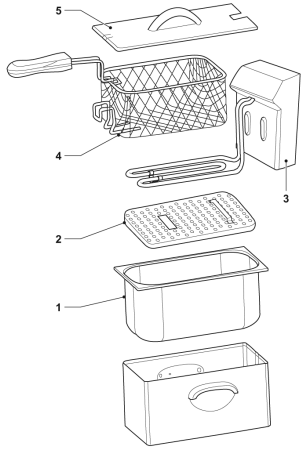
TIPO	Litri	max. gr	max. gr
182626	3L	900g	600g
182726	3L	900g	600g

TABELLA DI COTTURA

ALIMENTO	TEMPERATURA DI COTTURA
Patatine pre-frittura	170 °C
Patatine completamento della frittura	175 °C
Fonduta di formaggio	170 °C
Crocchette di formaggio	170 °C
Crocchette di carne/pesce/patate	175 °C
Pesce	170 °C
Bastoncini di pesce	180 °C
Bignè di formaggio	180 °C
Frittelle	175 °C
Salsiccia	190 °C
Pollo	170 °C
Bignè di gamberi	180 °C

Per ridurre il più possibile la formazione di acrilamide, i prodotti ricchi di amido, quali prodotti a base di patate e grano, non devono essere fritti a temperature superiori ai 175 °C.

FILTRO DI SICUREZZA PER FRIGGITRICI



La friggitrice è dotata di una 'zona fredda' sul fondo dell'apparecchio. La 'zona fredda' è un'area in cui si depositano le particelle di cibo di dimensioni maggiori e dove la temperatura inferiore impedisce che vengano bruciate dall'olio o dal grasso liquido. Le friggitrici dotate di una 'zona fredda' presentano molti vantaggi, ma richiedono anche una particolare attenzione. Le friggitrici dotate di una 'zona fredda' sono sensibili all'acqua, in quanto l'elemento riscaldante è immerso nell'olio o nel grasso liquido. L'acqua può entrare in contatto con l'olio o con il grasso liquido per vari motivi:

- La maggior parte dei cibi, in particolare le patate, contengono naturalmente acqua.
- Condensa del vapore caldo.
- Particelle di ghiaccio presenti nei cibi congelati.
- Cibo lavato ma non completamente asciugato prima dell'uso.
- Contenitore estraibile non completamente asciutto dopo la pulizia.
- Utilizzo di un tipo di olio o grasso liquido non idoneo.

Il manuale contiene istruzioni per evitare che l'acqua entri in contatto con l'olio o con il grasso liquido. In caso di contatto dell'acqua con l'olio o il grasso liquido, la sostanza può iniziare a schizzare, spumeggiare o traboccare eccessivamente. Per ottimizzare le friggitrici, Petra ha creato uno speciale filtro di sicurezza che diminuisce ulteriormente la temperatura della 'zona fredda' e distribuisce le particelle d'acqua con maggiore efficienza. Il filtro di sicurezza impedisce alle sostanze di schizzare, spumeggiare o traboccare.

ATTENZIONE!

- Cambiare regolarmente l'olio o il grasso liquido.
- Pulire regolarmente il filtro di sicurezza. Verificare che le aperture nel filtro di sicurezza non siano bloccate.

• Collocare il contenitore estraibile (1) nell'apparecchio.
• Collocare il filtro di sicurezza (2) sul fondo del contenitore estraibile (1).
• Montare la centralina elettronica (3) sull'apparecchio.
• Inserire il cestello (4) nel contenitore estraibile (1).
• Montare il coperchio (5) sull'apparecchio.

SOSTITUZIONE DELL'OLIO

Assicuratevi che l'apparecchio e l'olio si siano completamente raffreddati prima di sostituire l'olio (togliete la spina dalla presa di corrente!). Sostituite l'olio regolarmente. In ogni caso, sostituite l'olio quando diventa scuro o cambia odore. In ogni caso, non friggete più di 10 volte nello stesso olio. Sostituite sempre tutto l'olio contenuto nella friggitrice.

Non mischiate l'olio fresco con quello usato. L'olio usato è un rifiuto speciale che non deve essere disperso nell'ambiente. Pertanto non gettate via l'olio assieme ai normali rifiuti domestici, ma seguite le norme per lo smaltimento vigenti nel vostro comune di residenza.

PULIZIA E MANUTENZIONE

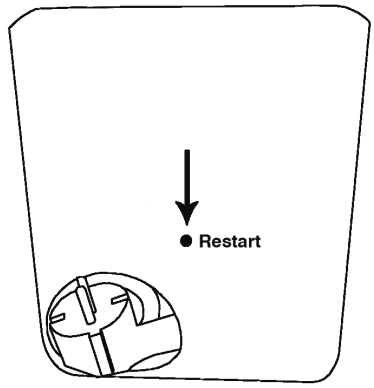
Non immergete mai l'apparecchio in acqua! Togliete la spina dalla presa di alimentazione.

- Tutti i componenti, eccetto la parte elettrica, possono essere lavati in acqua calda e detersivo. Asciugateli bene prima dell'uso.
- Si sconsiglia di lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Pulite regolarmente la friggitrice, dentro e fuori.
- Pulite la superficie esterna della friggitrice con un panno umido ed asciugatela con un panno morbido pulito.
- Non usate mai sostanze abrasive.
- Quando sostituite l'olio potete pulire anche la superficie interna della friggitrice. Svuotate la friggitrice e pulitela prima con carta da cucina e poi con un panno inumidito in acqua calda con detersivo. Ripassate, quindi, la superficie interna con un panno umido e lasciatela asciugare bene.

SUGGERIMENTI PETRA

- Non mettete il coperchio sulla pentola durante il riscaldamento e la frittura per evitare la formazione di condensa.
- Posizionate sempre la friggitrice su una superficie solida e lontano da materiali infiammabili.
- Non posizionate la friggitrice su, o in prossimità di, una piastra di cottura accesa.
- Prima di utilizzare la friggitrice è necessario riempirla con la giusta quantità di olio o grasso. Non usate mai la friggitrice senza olio o grasso, onde evitare di danneggiare l'apparecchio.
- Non spostate mai la friggitrice durante l'uso. L'olio diventa caldo e potete correre il rischio di ustionarvi. Attendete che l'olio si sia raffreddato prima di spostare l'apparecchio.
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua.
- Non lasciate mai l'apparecchio incustodito quando è acceso. Sorvegliate sempre bene la friggitrice quando la usate in presenza di bambini.
- Non utilizzate l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato. In tal caso, per sicurezza, inviatelo al nostro centro assistenza. Il cavo di alimentazione di questo tipo di apparecchio può essere sostituito solo presso il nostro centro di assistenza, con l'ausilio di attrezzi speciali.
- Assicuratevi che i tubicini sottili che corrono lungo gli elementi riscaldanti non vengano danneggiati (non schiacciateli o deformateli).
- La parte elettrica è dotata di un dispositivo di sicurezza che permette il funzionamento dell'elemento riscaldante solo se questo è posizionato correttamente sulla pentola.
- Non utilizzate mai alimenti già scongelati e successivamente ricongelati. Essi contengono una grande quantità di acqua che fa schizzare l'olio.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in ambiente interno e ad applicazioni simili, quali cucine comuni all'interno di negozi, uffici ed altri ambienti lavorativi; agriturismi; uso da parte di clienti in alberghi, motel ed altri ambienti abitativi; bed and breakfast.
- Questo apparecchio non è concepito per l'utilizzo con un temporizzatore esterno o con un telecomando separato.
- Controllare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini o persone con problemi fisici, sensoriali, mentali o motori, o con scarsa esperienza o conoscenza, può causare gravi pericoli. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono dare loro istruzioni chiare o supervisionare l'uso dell'apparecchio.
- Non immergere il manico cestello nell'olio caldo come la plastica si scioglie e contaminare l'olio. Se questo accade per caso, si prega di non utilizzare l'olio, ma sostituirlo prima di riutilizzare l'apparecchio.

In caso di surriscaldamento il dispositivo di protezione termica provvede a spegnere l'apparecchio. Il dispositivo di protezione è situato sul retro della parte elettrica. Se il dispositivo di protezione termica è intervenuto è possibile ripristinarlo premendo il pulsantino con un attrezzo lungo e appuntito. Il pulsantino è situato in profondità nel foro, pertanto usate l'apposito perno in dotazione per premerlo. Togliete prima la spina dalla presa di alimentazione!



Petra_182626 13-08-2012 19:43 Pagina 16

PETRA Deutschland GmbH
Eberhardstraße
73312 Geislingen
Deutschland
www.petra-electric.de

© Petra 2012

08/12